



410723S-2024



河南八方酱园食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2024

复合调味酱

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南八方酱园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南八方酱园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨传伟、郭佳鑫、宗敏婕。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJS 0001S-2023。

H N
Q B

复合调味酱

1 范围

本标准规定了复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制的【黄豆（大豆）、红豆、绿豆、豌豆、蚕豆、花生中的几种经挑选、浸泡、混合】、葵花籽仁、鸡肉、牛肉、香菇、辣椒、花椒、小米辣、大蒜、大葱、生姜、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）、香辛料或粉（麻椒、八角、小茴香、莪萝、芹菜、月桂叶、肉豆蔻、胡椒、孜然、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、甘草中的一种或几种）、西瓜豆酱、甜面酱、白酒、酱油、料酒、酿造食醋、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料中的几种为原料，辅以或不辅以山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、食品用香精（辣椒香精）中的一种或几种，经原料预处理、盐渍、调配、熬制或不熬制、灌装、封口等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食复合调味酱（半固态复合调味料）。

根据添加原辅料不同分为以下几种：鲜椒香豆豉酱、香油酱豆、香辣酱、麻辣酱、辣椒酱、香菇酱、牛肉酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆（大豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 辣椒、花椒、小米辣、大蒜、大葱、生姜应清洁、卫生、无污染、腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 西瓜豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 辣椒香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 牛肉应清洁卫生,无病虫害并符合 GB 2707 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.29 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB7096 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	半固态、固液可分层	从混合均匀的样品中取出 1 瓶,倒入一 洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察其性状、 色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱 口,品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 65.0	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^a （又名安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140 更新
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于添加该食品添加剂的产品检测； 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以熟制的【黄豆（大豆）、红豆、绿豆、豌豆、蚕豆、花生中的几种经挑选、浸泡、混合】、葵花籽仁、鸡肉、牛肉、香菇、辣椒、花椒、小米辣、大蒜、大葱、生姜、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）、香辛料或粉（麻椒、八角、小茴香、茼蒿、芹菜、月桂叶、肉豆蔻、胡椒、孜然、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、甘草中的一种或几种）、西瓜豆酱、甜面酱、白酒、酱油、料酒、酿造食醋、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料中的几种为原料，辅以或不辅以山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、食品用香精（辣椒香精）中的一种或几种，经原料预处理、盐渍、调配、熬制或不熬制、灌装、封口等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食复合调味酱（半固态复合调味料）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南八方酱园食品有限公司